

MEMORIA RSC Y ACTIVIDAD ELIKA Fundazioa

- 2024 -



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

Índice

A. Carta de la Dirección

B. Resumen del año 2024

1. Naturaleza de la Fundación ELIKA

- a. Política RSC
- b. Órganos de Gobierno
- c. Alianzas y Grupos de interés
- d. Procesos y Áreas de conocimiento
- e. Modelo de Gestión Avanzada

2. Cultura Estratégica

- a. Misión
- b. Visión
- c. Valores
- d. Objetivos Estratégicos
- e. Nueva Reflexión estratégica 2025-2028
- f. Resumen de actividades

3. Dimensión Económica

- a. Incrementar Valor
- b. Balance y Cuentas

4. Dimensión Social

- a. Equipo profesional
- b. Sociedad y entorno

5. Dimensión Ambiental

- a. Compromiso con el Medio Ambiente
- b. Desempeño ambiental

6. Retos de futuro

A. CARTA DE LA DIRECCIÓN

ELIKA fue creada por el Gobierno Vasco para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria, aspecto de gran relevancia para las personas consumidoras y para la sociedad en general. Y fue creada en 2001 para responder a una necesidad que se identificó en un momento de crisis, la “crisis de las vacas locas” que hizo que quienes se dedicaban a la producción de alimentos, en especial alimentos de origen animal, sufrieran mucho y se pusiera en cuestión la seguridad alimentaria, lo que conllevó una revisión de toda la legislación europea en materia de alimentación.


Llevamos años muy convulsos para el sector, vamos encadenando crisis sanitarias, como la generada por el COVID19, geopolíticas, como la guerra en Ucrania y las posteriores inestabilidades políticas y una crisis medioambiental, generada por las consecuencias del cambio climático. A ello debemos añadir que en este año 2024 la inflación ha subido, en especial, en los productos alimentarios. Todas estas circunstancias inciden directamente en la seguridad alimentaria y en el acceso a los alimentos por parte de la población. Por tanto, llevamos años en que la alimentación está en el centro de las noticias y agendas políticas y sociales.

Se ha puesto en cuestión la viabilidad del sistema agroalimentario europeo y local, lo que nos lleva a cambiar el modelo y transitar hacia un sistema agroalimentario más sostenible. Ello conlleva muchos cambios normativos que están impactando directamente en nuestro ecosistema alimentario. Esta transformación precisa que todos los agentes de nuestro sistema dispongan de las herramientas necesarias para lograrlo y es ahí donde una entidad como ELIKA tiene un papel fundamental. Es por ello por lo que, en este año 2024, nos hemos volcado en asesorar, formar e informar a todos los agentes, públicos y privados, de nuestra cadena alimentaria vasca y a la sociedad para transitar hacia un nuevo sistema alimentario.

Por ello, además de asesorar o informar sobre cuestiones técnicas de seguridad alimentaria que afectan al control de la cadena alimentaria vasca y de alimentación saludable, hemos seguido liderando la estrategia vasca contra el desperdicio alimentario y la plataforma ONTZI, cuyo objetivo es ayudar a nuestras empresas a adaptarse a la nueva normativa europea en materia de envases y embalajes que va a suponer un gran cambio.

Este año 2024 también ha coincidido con un cambio de legislatura y la elaboración de un nuevo Plan Estratégico adaptado a los nuevos tiempos. No ha sido el único cambio que nos ha traído el año, ya que pasamos a formar parte de un nuevo Departamento, de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca. Ha sido, por tanto, un año muy importante y en el que, gracias al trabajo y compromiso del equipo, hemos cumplido nuestros objetivos.

A través de esta memoria, también queremos agradecer especialmente a todos nuestros grupos de interés por ayudarnos a mejorar y por reconocer nuestro trabajo.



Fdo. Miren Arantza Madariaga Aberasturi
Directora - Gerente de ELIKA

B. RESUMEN DEL AÑO 2024

Nos encontramos en el último año de la Estrategia del período 2021-2024, por lo que este año 2024 hemos realizado una nueva Reflexión estratégica con el fin de elaborar el nuevo Plan estratégico 2025-2028.

Los pilares de nuestra cultura organizacional son la **gestión eficiente, responsable y transparente** de la Fundación, a la vez que tomamos parte activa en aquellas actividades en las que podamos realizar una labor social eficaz en consonancia con nuestras capacidades:

- **Dimensión económica:** tenemos un firme compromiso con la gestión eficiente de los recursos que se nos asignan y con la transparencia. A través de nuestro portal web, ponemos a disposición de la ciudadanía todos los datos económicos, mediante la publicación del balance de cuentas auditado anualmente de manera independiente.
- **Dimensión Social:** como fundación pública, tenemos vocación de servicio a la sociedad en general, a la vez que cuidamos a nuestras personas, no solo en el ámbito laboral sino también en el social. Del mismo modo, estamos firmemente comprometidos con el fomento de la igualdad y del uso del euskera por parte de todas nuestras personas trabajadoras. Participamos activamente en la promoción e implementación de las ODS (Agenda Basque Country 2030) en las organizaciones y en la sociedad vasca.
- **Dimensión ambiental:** hacemos un especial esfuerzo en minimizar el impacto de nuestras actividades, mediante la reducción del consumo de recursos necesarios para nuestra actividad. Secundamos los criterios de compra verde y lo exigimos igualmente a nuestros proveedores. Por otro lado, reducimos al máximo la generación de residuos y reutilizamos o reciclamos los que generamos.

En lo que respecta a la **actividad de la Fundación de este último año 2024**, en el ámbito de nuestros servicios de asesoramiento a la administración vasca y al sector agroalimentario y de nuestros productos de formación e información, podemos destacar las siguientes acciones:

- **Asesoramiento científico y técnico a la administración vasca** en el despliegue de las políticas en Seguridad Alimentaria: este año cabe destacar el apoyo en la gestión y comunicación de la alerta alimentaria de Salmonella en huevos y de los casos de enfermedades animales (Lengua Azul y Enfermedad Hemorrágica Epizoótica), así como la publicación del Decreto 51/2024 sobre venta de proximidad y la tramitación final de los Decretos de ordenación de explotaciones ganaderas y apícolas. Además, se ha mantenido el asesoramiento en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria a través de la participación en los 9 grupos de trabajo técnico, destacando la creación de una plataforma de formación sobre seguridad alimentaria y control oficial. Por otro lado, se ha puesto en marcha el partenariado en Sistemas Alimentarios Sostenibles (FutureFoods) y nos hemos incorporado a la Comunidad de Prácticas de prevención de Enfermedades (Lighthouse de ECDC). También se ha continuado con el Proyecto ENVAS3S, identificando necesidades del sector y desarrollando proyectos para lograr envases y embalajes alimentarios seguros, sostenibles y competitivos. Finalmente, hemos continuado dinamizando la Estrategia Vasca

contra el Despilfarro Alimentario, destacando la creación de la Plataforma Bilbao Circular de hostelería y comercios, los planes de prevención y el canal de recogida de excedentes en la comarca de Aiaraldea, la cuantificación y reutilización de excedentes en el colegio Atxuri y la comisión creada con Educación para trabajar el desperdicio alimentario en los comedores escolares, así como la puesta en marcha del reconocimiento a empresas vascas por su contribución a la lucha contra el desperdicio alimentario.

- **Apoyo y asistencia a operadores de la cadena alimentaria:** hemos mantenido y/o mejorado las herramientas para facilitar la comprensión y aplicación de los requisitos en Seguridad Alimentaria, destacando la plataforma de formación dirigida al sector agroalimentario, la base de datos de legislación LEGISELIKA, el mapa de piensos para los operadores de alimentación animal, las fichas y trípticos informativos sobre enfermedades animales y sobre riesgos alimentarios, los materiales interactivos sobre etiquetado y las guías y consejos para evitar el desperdicio de alimentos. Además, hemos respondido a 184 solicitudes de nuestros Grupos de Interés, un 22% más que en el año 2023, que se traducen en demandas de información, dudas sobre interpretación de normativa y canalización e interlocución de necesidades y problemáticas del sector agroalimentario.
- **Formación a nuestros Grupos de Interés:** hemos organizado 2 eventos formativos dirigidos a agentes de la cadena alimentaria en diferentes temáticas como la difusión de proyectos de investigación y la lucha contra el desperdicio alimentario. También hemos colaborado en la organización de quince acciones formativas dirigidas a agentes de la cadena alimentaria (Proyecto ENVAS3S, Food4Future, Tendencias Behatoki, Despilfarro alimentario), a estudiantes (UPV/EHU, Universidad de California, Bachiller +, Formación Profesional), a centros de investigación (FoodRUs, FutureFoods) y a la ciudadanía (BBK Sasoikoa, Aulas de la experiencia, Pint of Science). Por otro lado, hemos sido invitados a participar como ponentes y/o moderadores y moderadoras en 43 jornadas y cursos organizados por otras entidades, en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y la Alimentación Sostenible y Saludable.
- **Comunicación y difusión de información,** hemos seguido con nuestra labor de poner a disposición de nuestros Grupos de Interés toda la información actualizada sobre Seguridad Alimentaria y Alimentación Saludable y Sostenible publicada a nivel internacional, mediante los diferentes formatos habituales. En este contexto, en 2024 hemos publicado 128 noticias y 69 materiales informativos, entre los que destacan nuevos materiales infográficos, videos con consejos de seguridad alimentaria para los programas de EITB A Bocados y Sukalerrian y la nueva plataforma Wiki-Elika, con más de 1.100 términos de alimentación y nutrición. Toda la información que publicamos está disponible a través de nuestros canales habituales, entre ellos la página web corporativa y el portal dirigido a la persona consumidora, que suman alrededor de 30.000 usuarios mensuales, el boletín mensual Elikaberri, que actualmente cuenta con 734 personas suscritas, y las Redes Sociales Twitter, Facebook, Instagram y LinkedIn, con 23.000 seguidores y seguidoras. También es de destacar nuestra presencia en medios de comunicación, habiendo contabilizado 63 impactos en prensa, radio y televisión. Todas estas cifras nos sitúan como referentes en Seguridad Alimentaria en Euskadi, tal y como tenemos definido en nuestra visión.

1. Naturaleza de la Fundación ELIKA

ELIKA es una Fundación Pública adscrita al Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, cuyo objetivo es ser **trabajar para lograr una alimentación más segura, saludable y sostenible en Euskadi.**

La Fundación se creó en el año 2001 para impulsar, estructurar y asesorar en aquellas actividades, investigaciones y experiencias que se plantean como imprescindibles en materia de Seguridad Alimentaria. Desde esa época, se han ido consolidando las necesidades y exigencias en materia de Seguridad Alimentaria requeridas a los operadores de la cadena de producción de alimentos, así como a la administración pública para la vigilancia y control del cumplimiento de dichas exigencias por parte de las personas operadoras.

Estas circunstancias convierten a ELIKA en un referente en Seguridad Alimentaria, ya que dispone de experiencia y conocimientos en los diferentes ámbitos que abarcan la Seguridad Alimentaria, cuenta con modelos de excelencia en la gestión y, además, ha sabido adaptarse al entorno cambiante, desarrollando su labor haciendo partícipes a todos los grupos de interés en su ámbito de actuación.

a. Política de responsabilidad social corporativa

Como Fundación Pública, nacemos con vocación de servicio. No se trata sólo de cumplir con nuestros fines fundacionales y trabajar por la mejora de la Seguridad Alimentaria de Euskadi, sino que debemos ser más exigentes con nuestra responsabilidad social, tratando de generar valor a los recursos que la sociedad vasca invierte en nosotros, y hacerlo cumpliendo con una serie de comportamientos ética, social y medioambientalmente responsables.

En consonancia con nuestra Estrategia 2021-2024, somos respetuosos con el medio ambiente, impulsamos la formación y comunicación bilingüe (euskera y castellano) y proyectamos una imagen de organización accesible, transparente y cercana a la sociedad vasca en general, con un trabajo de calidad que aporta valor y apoyo a las estructuras existentes en Seguridad Alimentaria. Del mismo modo, siendo consecuentes con el compromiso con la sociedad, impulsamos la igualdad entre mujeres y hombres y cumplimos con la Ley de transparencia, habiéndonos también adaptado al nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD).

Hemos identificado y alineado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) reflejados en la Agenda Euskadi 2030 con nuestros Objetivos Estratégicos, pero además colaboramos activamente en los órganos y foros que promueven su implementación en las entidades vascas.

b. Órganos de Gobierno

PATRONATO

Es el órgano supremo de gobierno, administración y representación de ELIKA. Este órgano tiene a su cargo todas aquellas facultades de dirección y control en la gestión de la Fundación que resultan necesarias para el desarrollo de los fines fundacionales establecidos.

La composición de nuestro Patronato a fecha de 19 de Diciembre de 2024 es la siguiente:

PRESIDENTE	Raúl Pérez Iratxeta Viceconsejero de Alimentación y Desarrollo Rural Dpto. de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca		
VICEPRESIDENTE	Iker Iglesias Eguia Director de Política e Industria Alimentaria Dpto. de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca		
SECRETARIO	Rogelio Pozo Carro Director de AZTI		
VOCALES	Peli Manterola Arteta Representante de Fundación HAZI	Guillermo Herrero Alaña Director de Salud Pública y Adicciones Dpto. de Salud	Tontxu Rodríguez Esquerdo Director de Kontsumobide
	Leire Barañano Orbe Directora de NEIKER	Leandro Azkue Mugica Director de Pesca y Acuicultura Dpto. de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca	
	M^a Luz Ruiz Melendo Directora de Servicios Dpto. de Hacienda y Economía.	Jorge Garbisu Buesa Director de Agricultura y Ganadería Dpto. de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca	

c. Alianzas y Grupos de Interés

Nuestros Grupos de Interés están clasificados en 6 grandes grupos: Patronato, Clientes, Colaboradores, Personas, Proveedores y Sociedad. De entre todos ellos, hemos identificados a nuestras personas u organizaciones aliadas (marcadas en negrita), que son aquellas que participan en el logro de nuestra Misión, Visión y objetivos, compartiendo intereses comunes y obteniendo un beneficio mutuo.

- **Patronato:** Gobierno Vasco (**Viceconsejería de Alimentación y Desarrollo Rural, Viceconsejería de Pesca y Desarrollo Litoral, Dir. Agricultura y Ganadería, Dir. de Política e Industria Alimentaria, Dir. de Salud Pública, Hacienda**), AZTI, **NEIKER, HAZI y Kontsumobide.**
- **Clientes/destinatarios de nuestros servicios**
 - Administración: Gobierno Vasco, **Diputaciones Forales** y Ayuntamientos
 - Cadena Alimentaria: agentes sectoriales, operadores de la cadena alimentaria y centros tecnológicos
 - Personas consumidoras

- **Colaboradores:**
 - Comité Científico, experto/as e investigadores/as (UPV/EHU, Leartiker, AZTI, NEIKER, Tecnalia)
 - Participantes en Grupos de Trabajo y en proyectos: BFC Cluster Alimentación, Ingurugela, Katilu, Bilbaodendak, Gasteizon, Aiaralde, AMPA Atxuri, Fundación Auzolan, Eroski.
 - Nodos Resonantes / Medios de Comunicación
 - Administraciones Europa y estado
 - Organizaciones similares / Agencias de Seguridad Alimentaria
- **Personas**
- **Proveedores: IFH**
- **Sociedad / Ciudadanía**

CLIENTES Y COLABORADORES

Nuestros clientes son todas aquellas organizaciones y/o personas a las que dirigimos nuestros productos y servicios, y que son el tractor de nuestra Organización. Incluyen tres grandes bloques: Administración, Cadena Alimentaria y Personas Consumidoras.

Por otro lado, contamos con una red amplia de colaboradores que participan de alguna manera en las diferentes tareas que desarrollamos para el diseño y desarrollo de nuestros productos y servicios.


Con nuestros clientes y colaboradores mantenemos una relación fluida y de cooperación y colaboración en todo momento, así como tratamos de establecer una relación de confianza a largo plazo, mostrando un trato cercano y una gran facilidad de acceso, manteniendo nuestra profesionalidad y adaptándonos a las nuevas situaciones mediante constantes mejoras e innovaciones.


 Grado de satisfacción de nuestros clientes y colaboradores: **8,93**

PERSONAS

Las personas de Elika son el valor más importante de la organización, y puesto que nuestra base es el conocimiento, es de especial relevancia la formación continua que recibimos. También trabajamos en el desarrollo de las competencias de nuestras personas, tanto las competencias técnicas como las humanas e interpersonales.

Todas las personas nos involucramos en la definición y despliegue de la estrategia y en mantener un entorno de trabajo agradable, que junto con las facilidades para el desarrollo profesional y para la conciliación de la vida personal y profesional, hacen aumentar la motivación y el compromiso e implicación de las personas en todos los productos y servicios que prestamos.


 Grado de satisfacción de las personas de Elika: **9,00**

PROVEEDORES

Nuestros proveedores son aquellos agentes que ofertan bienes y servicios que no podemos cubrir con medios propios y que responden a nuestras necesidades con una oferta económica atractiva. La contratación de proveedores se realiza siguiendo la Ley de Contratos del Sector Público y toda la información referida a estas contrataciones está disponible en el portal de transparencia de nuestra página web. Nuestra relación con los proveedores es de forma fluida y de confianza.

👍 Grado de satisfacción de los proveedores de Elika: **9,29**

SOCIEDAD

Entendemos la Sociedad como el entorno social en el que desarrollamos nuestro trabajo y que, por tanto, puede verse afectado por nuestra propia actividad. Como Fundación Pública, fuimos creados para aportar valor a la sociedad, y consideramos muy importante el compromiso social, que enmarcamos en cinco ámbitos: fomento de la transparencia, de la igualdad, del uso del euskera, la protección de datos de carácter personal y el respeto por el medio ambiente. Del mismo modo, desarrollamos actuaciones concretas enmarcadas en el ámbito de la contribución social dirigidas a cubrir necesidades de nuestro entorno.

👍 Grado de satisfacción de la sociedad: **8,21**

d. Procesos y áreas de conocimiento

Tenemos definido el modelo organizativo de Gestión por Procesos y toda nuestra actividad se enmarca en ocho procesos. En este Mapa de Procesos se reflejan estos ocho procesos, que se desglosan en tres procesos estratégicos, tres procesos operativos y dos procesos de apoyo:



Adicionalmente, tenemos definidas ocho Áreas de Conocimiento, que engloban todas las temáticas que abordamos en ELIKA:

- Seguridad Alimentaria
 - Agricultura
 - Ganadería
 - Pesca
 - Industria Alimentaria
 - Alimentación Animal
- Alimentación Sostenible
- Alimentación Saludable

e. Modelo de Gestión Avanzada

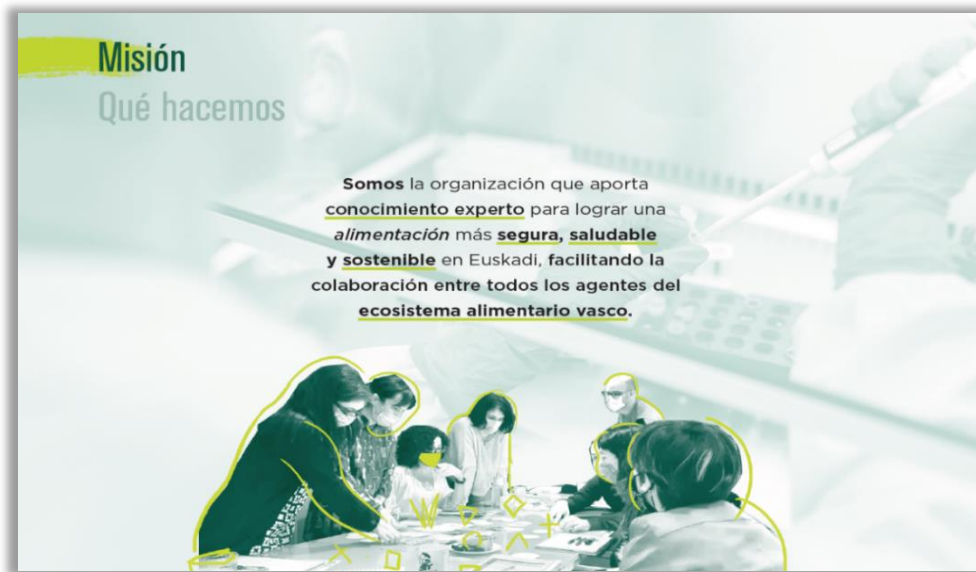
Nuestra organización está comprometida con la excelencia desde el año 2007, en el que establecimos el modelo de excelencia EFQM como referencia para la gestión de ELIKA, obteniendo el reconocimiento con la Q de Plata de Euskalit en el año 2014. Posteriormente, tomamos como referencia el Modelo de Gestión Avanzada (MGA), obteniendo el **Reconocimiento de Oro a la Gestión Avanzada de Euskalit** en el año 2019, el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en Personas en el año 2021 y el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en Estrategia en el año 2022.

A lo largo de estos años, hemos impulsado la Mejora Continua y la Gestión Avanzada en nuestra organización, recibiendo todas las personas formación en los diferentes modelos, realizando autoevaluaciones anuales y manteniendo el sistema de gestión con el apoyo de una consultora externa en sesiones periódicas.

2. Cultura estratégica

El diseño de nuestra Estrategia para el periodo 2021-2024, además de estar completamente alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), va en consonancia con la Estrategia Mundial “One Health / Una sola salud” y la Estrategia Europea de la Granja a la Mesa, incluida en el Pacto Verde Europeo. Por ende, está igualmente enmarcada en la Agenda Vasca 2030, el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA BERRIA) y el Basque Green Deal (Euskadiko Itun Berdea).

a. La misión de ELIKA



b. La visión de ELIKA



c. Los valores de ELIKA

Trabajamos con profesionalidad y aportamos valor añadido con nuestros productos y servicios.

eficiencia ✓

Somos cercanos y accesibles y facilitamos la colaboración y cooperación mutua con nuestros Grupos de Interés.

confianza

Proponemos soluciones innovadoras y nos adecuamos a las nuevas situaciones y escenarios.

creatividad

Trabajamos con ilusión y nos implicamos en alcanzar los objetivos estratégicos.

motivación

d. Objetivos estratégicos 2021-2024

Objetivos Estratégicos	Procesos
<p>En los próximos 4 años nos hemos marcado los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OE1 Apoyar en la definición y despliegue de las políticas alimentarias en Euskadi. ■ OE2 Extender la cultura de seguridad alimentaria y apoyar al sector en la transición a sistemas agroalimentarios sostenibles. ■ OE3 Empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación. <hr style="border-top: 1px dashed white;"/> <ul style="list-style-type: none"> ■ OE4 Impulsar un modelo organizativo diferencial avanzado e innovador. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ VIGILANCIA TECNOLÓGICA ■ ■ ■ ■ ▶ ASESORAMIENTO ■ ■ ▶ FORMACIÓN E INFORMACIÓN ■ ■ <hr style="border-top: 1px dashed white;"/> <ul style="list-style-type: none"> ▶ PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA Y DE GESTIÓN ■ ▶ PROCESOS E INNOVACIÓN ■ ▶ PERSONAS ■ ▶ GESTIÓN PRESUPUESTARIA Y ADMINISTRATIVA ■ ▶ PROVEEDORES Y RECURSOS ■

e. Nueva Reflexión estratégica 2025-2028

Al ser este año 2024 el último de la Estrategia del período 2021-2024, durante el último trimestre de 2024 hemos realizado una nueva Reflexión Estratégica con el fin de elaborar el Plan Estratégico 2025-2028.

Para ello, hemos llevado a cabo una reflexión interna, analizando el histórico de indicadores y las tendencias de las diferentes áreas de trabajo, además de llevar a cabo varias dinámicas participativas para obtener un mapeo de nuevas ideas. Adicionalmente, hemos obtenido información externa, teniendo como referencia el programa del Gobierno Vasco para la próxima legislatura y otros documentos con directrices y líneas estratégicas europeas, estatales y autonómicas, a la vez que hemos mantenido conversaciones y entrevistas con nuestros Grupos de Interés con el fin de recoger opiniones y propuestas de trabajo.



Como resultado, el nuevo Plan estratégico 2025-2028 está completamente alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, con la estrategia “One Health / Una Sola Salud”, con la Estrategia Europea de la Granja a la Mesa y con la Estrategia de Investigación e Innovación de la Comisión Europea Food 2030, que apoya la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, saludables e inclusivos. Por ende, esta nueva Estrategia está igualmente enmarcada en la Agenda Vasca 2030, el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación, el Basque Green Deal / Euskadiko Itun Berdea.

f. Resumen de actividades en 2024

Las principales acciones a destacar durante el año 2024 en los diferentes ámbitos de actuación de ELIKA han sido las siguientes:

A) Asesoramiento científico y técnico

Hemos continuado nuestra labor de asesoramiento científico y soporte técnico a la administración vasca, tanto de manera directa como a través de secretarías técnicas de carácter transversal, facilitando conocimiento experto como base para la toma de decisiones, impulsando y dinamizando planes y programas de mejora de la seguridad alimentaria y tomando parte activamente en diferentes estrategias relacionadas con la alimentación, destacando las siguientes actuaciones:

A.1. REFUERZO DE LA SISTEMÁTICA DE ANÁLISIS DE RIESGOS COMO BASE PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.

A.1.1. Reunión plenaria del Comité Científico (14/10/2024) para valorar las actuaciones del Programa de Resistencias Antimicrobianas en Euskadi y emitir recomendaciones para su continuidad, así como para analizar la información de resultados de varios proyectos de investigación: Vibrio en marisco, micotoxinas en viñedo, norovirus en smoothies, riesgos de las nuevas tecnologías (plasma frío, altas presiones), seguridad alimentaria en la producción de leguminosas, etc.

También este año 2024 se ha lanzado la convocatoria para cubrir dos plazas vacantes en el Comité Científico de Seguridad Alimentaria de Euskadi por jubilaciones: Toxicología Alimentaria y Epidemiología Humana y Salud Pública.

A.1.2. Apoyo en la gestión y comunicación de alertas

- Brote de Salmonella en huevos (Agosto de 2024): Apoyo a las autoridades competentes de producción primaria en la gestión de 4 brotes de salmonella en huevo (17 personas afectadas) asociados a una misma explotación avícola: asesoramiento sobre las actuaciones en la granja (trazabilidad de lotes y manadas, toma de muestras, etc.) y sobre las comunicaciones a realizar.
- Enfermedad Hemorrágica Epizootica (Julio y Agosto 2024):
 - Apoyo a las autoridades competentes (Gobierno Vasco y Diputaciones Forales) en la gestión y comunicación del riesgo tras la aparición nuevamente de esta enfermedad en los tres territorios.
 - Actualización de Notas Internas de Respuesta y consenso del mensaje a transmitir.
- Lengua azul (Octubre de 2024): aparición del serotipo 8 de la lengua azul en Euskadi, hasta entonces zona libre de la enfermedad: 8 focos en Gipuzkoa y Bizkaia
 - Apoyo a las autoridades competentes en la evaluación, gestión y comunicación del riesgo.

- Elaboración y consenso de Notas Internas de Respuesta para informar sobre los nuevos focos y sobre las medidas de actuación llevadas a cabo.
- Elaboración de notas de prensa para publicar en el portal de Irekia (euskadi.eus).

○ Notificaciones de alertas:

- Actualización del apartado web sobre Sanidad Animal en www.euskadi.eus para incluir información sobre los focos declarados en Euskadi.
- Elaboración de informes cuatrimestrales y anuales sobre las notificaciones de las redes de alerta en piensos y alimentos (RASFF) en la web www.elika.eus. (Ver apartado C1).
- Información en la página web y en las redes sociales sobre las 76 notificaciones de alertas y retiradas de productos publicadas por los diferentes organismos oficiales (10 alertas generales + 66 alertas alérgenos).




A.1.3. Apoyo, impulso e internacionalización de la investigación en alimentación

○ Plan Vasco de Investigación de la Granja a la Mesa 2022-2026:

- Asesoramiento técnico en el **despliegue anual del Plan** y Secretaría de la **Mesa de Coordinación de la Investigación** de la Granja a la Mesa.
- Asesoramiento en la definición y desarrollo de **10 proyectos** financiados por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco (372.125 €) en **2024**. Coordinación de la participación de los centros de investigación en los proyectos e impulso de la colaboración con agentes de la cadena alimentaria. Seguimiento de los proyectos y difusión de resultados.
- Identificación y priorización de **necesidades de investigación**. Traslado de las necesidades de investigación a proyectos **2025: 10 proyectos** financiados por la Dirección de Política e Industrias Alimentarias del Gob. Vasco (446.750 €).
- Apoyo y colaboración en 9 proyectos de investigación a escala internacional y autonómica relacionados con la alimentación.

○ Participación en Redes Internacionales relacionadas con la alimentación:

- **FutureFoodS:** **Partenariado en Sistemas Alimentarios Sostenibles.** ELIKA participa con su conocimiento y experiencia en  **FutureFoodS** Sistemas Alimentarios Sostenibles en representación de la Dirección de Política e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco. El partenariado ha comenzado en junio de 2024 y durará 10 años. En noviembre, se ha lanzado la primera convocatoria en la cual se destinarán 100.000€ para que entidades vascas puedan presentar propuestas de I+D+i con consorcios trasnacionales. Además, se ha elaborado el primer informe de actividades técnicas y económicas.
- **Comunidad de Prácticas Lighthouse ECDC:** ELIKA ha entrado a formar parte de una comunidad de prácticas coordinada por el Centro Europeo para el Control y la


Prevención de Enfermedades (ECDC), con el objetivo de integrar las ciencias sociales y del comportamiento en la prevención de enfermedades infecciosas.

- **Red OMS de Evaluación de Riesgos Químicos:** ELIKA mantiene su participación en la Red de Evaluación de Riesgos Químicos coordinada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuyo objetivo es la mejora de la evaluación de riesgos para la salud humana como consecuencia de la exposición a peligros químicos a través de todas las rutas posibles de exposición.
- **Proyecto FoodRUs** de Innovación Horizonte Europa sobre el sistema alimentario circular para reducir las pérdidas y despilfarro alimentario en la cadena agroalimentaria (ver apartado B.2): Hemos organizado 3 acciones formativas, redactado el entregable de cooperación y el informe final de actividades técnicas y económicas. El proyecto finaliza este año 2024.
- **ERANET Co-fund SusAn** “Red Europea de Sistemas Sostenibles de Producción Animal”. Proyecto CONNECTFARMS en el que participa Neiker: Presentación del informe de seguimiento y prórroga del proyecto hasta junio 2025, y se presentarán los resultados en la Jornada de Transferencia 2025.

A.2. PLANES Y PROGRAMAS DE MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: Impulsamos y dinamizamos los siguientes planes y programas de actuación:

- **Proyecto ENVAS3S:** Puesta en marcha, junto con el BASQUE FOOD CLUSTER, del proyecto financiado por un Fondo de Innovación integrado en el PCTI dependiente de Lehendakaritza, con el objetivo de ayudar a las empresas vascas a conseguir envases y embalajes alimentarios seguros, sostenibles y competitivos.
 - Gestión de la plataforma ONTZI, que actualmente cuenta con 465 agentes.
 - Organización de encuentros de la plataforma (ver apartado B.2).
 - Identificación de necesidades del sector para el desarrollo de 10 proyectos.
 - Organización de jornadas de intercambio de Buenas Prácticas (ver apdo. B.2).



- Plan Integral de Actuación para la Mejora de la Seguridad Alimentaria del sector lácteo y quesero:
 - Reuniones de la Mesa Técnica de Coordinación de la Producción de Lácteos (Salud Pública, HAZI, Leartiker y Elika) para avanzar en la mejora de la seguridad alimentaria de la producción láctea vasca. Consenso de procedimiento para la solicitud de excepciones para alimentos tradicionales.
 - Coordinación y seguimiento de proyectos de investigación para aumentar el conocimiento sobre los microorganismos patógenos presentes en la leche cruda.
- Programa de actuación frente a las resistencias antimicrobianas en ganadería RAM EUSKADI 2017-2024:
 - Plan de Control Oficial de Medicamentos Veterinarios: reuniones de coordinación y puesta en común de resultados.
 - Impulso a la investigación en RAM: seguimiento de proyectos de investigación (Neiker, UPV/EHU).
 - Sensibilización al sector productor y a la ciudadanía: [Microsite sobre RAM](#)
- Plan Autonómico de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025 (PVCOCA):
 - Asesoramiento y Secretaría de los **Grupos de Trabajo** con las administraciones implicadas (Gobierno Vasco y DDFF):
 
 - ✓ Grupo Horizontal de Coordinación
 - ✓ GT Higiene de los Programas de Control Oficial de Agricultura
 - ✓ GT Sanidad Vegetal
 - ✓ GT Higiene de la Pesca Extractiva y Acuicultura
 - ✓ GT Higiene en la Prod. Primaria Ganadera
 - ✓ GT Producción Primaria de Leche Cruda
 - ✓ GT Bienestar Animal
 - ✓ GT de Identificación y Registro Animal
 - ✓ GT de Establecimientos con movimientos intracomunitarios (agrupado)
 - En el marco de los grupos de trabajo (GT) se llevan a cabo las siguientes actividades:
 - ✓ Elaboración y actualización de los **programas de control oficial**, de procedimientos normalizados de trabajo y de modelos de actas de inspección.
 - ✓ Elaboración del **informe anual** de ejecución de los programas de control.
 - ✓ Desarrollo y puesta en marcha de los **planes de mejora** tras las auditorías internas.
 - ✓ Apoyo en la elaboración del **Plan de formación** dirigido al personal inspector y al sector agroganadero.

- Este año 2024, además destacan las siguientes actividades:
 - ✓ **Plataforma de formación** sobre seguridad alimentaria y control oficial: realizando un primer curso sobre higiene y uso de fitosanitarios dirigido a los agricultores/as vascas.
 - ✓ **Plan de mejora del examen independiente** realizado por AENOR al sistema de auditorías del PVCOCA.
 - ✓ Actualización de la **resolución de los laboratorios designados** para el control oficial.
 - ✓ Elaboración de un programa de control oficial que agrupa a los establecimientos que realizan movimientos intracomunitarios.

A.3. ESTRATEGIA VASCA CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO:

Lideramos la Estrategia de Euskadi para hacer frente al desperdicio alimentario, trabajando fundamentalmente en los siguientes ámbitos:

○ Cuantificación y causas del desperdicio alimentario

- Actualización del estudio de cuantificación del desperdicio alimentario en la industria transformadora alimentaria de Euskadi: Identificación y cuantificación de los coproductos alimentarios revalorizables.
- Cuantificación del desperdicio alimentario en restaurantes y comercios minorista en el marco del proyecto Bilbaocircular.
- Cuantificación del desperdicio alimentario en operadores alimentarios de la Comarca de Aiaraldea: Planes de prevención.
- Colaboración con el AMPA de del colegio Atxuri de Bilbao para la cuantificación del desperdicio alimentario procedente del comedor escolar.
- Colaboración con el OCRU (Órgano de Coordinación de los Residuos Urbanos de Euskadi) para la metodología de contaje de residuos urbanos de origen alimentario.

○ Desarrollo de directrices de seguridad alimentaria para reducir y revalorizar el desperdicio alimentario.

- Constitución de la Comisión de Trabajo con Salud Pública y Educación para la definición de requisitos en comedores escolares.

○ Apoyo a redes solidarias y proyectos: Apoyo a la creación de nuevos proyectos piloto locales de reducción y uso de excedentes alimentarios, de redistribución de alimentos excedentarios, etc.

- Programa Berpiztu en Aiaraldea: Realización de 21 Planes de Prevención del Desperdicio alimentario y diseño del Canal de recogida de excedentes alimentarios. Convenio con Ayuntamiento de Amurrio para creación de centro de acopio y redistribución.

- Creación y presentación de la Plataforma Bilbao Circular con 28 empresas de hostelería y comercio.



- Proyecto de colaboración con Alianza Araba 2030.
- Proyecto piloto con centro educativo Atxuri: Diseño y puesta en marcha del procedimiento para la reutilización de los excedentes escolares por parte de las familias del propio centro educativo.
- Asesoramiento y colaboración en el proyecto comarcal de Arratia Garbia.
- Colaboración con Caritas Bizkaia para redistribución de excedentes.
- **Sensibilización y comunicación** (ver también apartado 3.2).
 - Reconocimientos a empresas vascas por su contribución a la lucha contra el desperdicio de alimentos.
 - Información de las actividades realizadas y de interés a través de la Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario.
 - Nuevos materiales para la actualización de la web www.zerodespilfarro.eus.
 - Colaboración con IHOBE en la organización de la Semana Europea de Prevención de Residuos (Desperdicio de Alimentos). Presentación de los proyectos galardonados en Euskadi.
 - Diseño y organización de la Campaña de sensibilización y concienciación sobre el desperdicio alimentario dirigida a los usuarios y al propio sector de los comedores colectivos: La comida no se tira (*Nota: Aunque gran parte del trabajo en su organización se ha realizado en el último cuatrimestre del año 2024, se desplegará durante el curso lectivo en el año 2025*).



○ Investigación y soluciones:

- Participación en el proyecto Horizonte Europa de innovación FoodRUs para reducir las pérdidas y desperdicio alimentario en la cadena agroalimentaria: en 2024 hemos organizado 3 sesiones formativas (ver apartado 2.2) y hemos participado en el proyecto piloto de vegetales Euskadi-Navarra.
- En el marco del programa BIND Govtech 4.0 de SPRI, creación de la Plataforma online “Recircular” para la gestión de materiales excedentarios de origen alimentario no destinados al consumo humano, facilitando su identificación y clasificación, y generando datos para medir su valor económico y tomar medidas.

A.4. - ASESORAMIENTO EN EL DESARROLLO Y DESPLIEGUE DE NORMATIVA AUTONÓMICA

○ Normativa de venta de proximidad:

- Publicación del [Decreto 51/2024](#), de la Venta de Proximidad de productos agroalimentarios en Euskadi.
- Recopilación de los requisitos para la venta de proximidad de setas para uso alimentario (Anexo I del [Decreto 51/2024](#))
- Modelo de ordenanza municipal (grupo de trabajo con ayuntamientos)

○ Regulación de las condiciones y requisitos de actividades excluidas del ámbito de aplicación de los Reglamentos Europeos de Higiene (suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios a la persona consumidora final):

- Desarrollo requisitos para la venta directa de huevos (< 50 gallinas ponedoras): Anexo I del [Decreto 51/2024](#).

○ Normativa de ordenación de explotaciones ganaderas: Asesoramiento en los requisitos a cumplir por las explotaciones ganaderas:

- Tramitación del Decreto que modifica el Decreto 515/2009 de ordenación de explotaciones ganaderas. Consulta pública del borrador y valoración e integración de alegaciones con las autoridades competentes en el ámbito de ganadería y medioambiente de Diputaciones Forales y Gobierno Vasco.
- Tramitación del Decreto que modifica el Decreto 33/2004 de ordenación de explotaciones apícolas. Definición consensuada con las autoridades competentes de los requisitos a solicitar y de los documentos a presentar con la solicitud de autorización.

A.5. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ESTRATEGIAS Y PLANES SOBRE ALIMENTACIÓN: Tomamos parte activamente en diferentes estrategias lideradas por otras organizaciones, en las que se nos invita a aportar nuestro conocimiento y experiencia:

○ Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación de Euskadi (PEGA II):

- Participación en Comité Gestor y en el seguimiento de su ejecución.

- Presentación de la Estrategia de Alimentación del Gobierno Vasco y del Plan de Investigación en Seguridad Alimentaria a la Región del Cabo Occidental de Sudáfrica, 2 de julio de 2024.
- **Estrategia de Especialización Inteligente RIS3 del PCTI 2030:**
 - Participación en el despliegue a través de la integración en Katilu, espacio de Innovación en Cooperación para el sector agroalimentario, medio rural y litoral.
 - Participación en el Grupo de Pilotaje de Alimentación Sostenible y en los grupos de trabajo creados al efecto:
 - Ecosistemas seguros saludables y sostenibles (coliderazgo con Neiker)
 - Nuevo grupo sobre Envases inteligentes (coliderazgo con Cluster Alimentario)
 - Participación en el grupo de Internacionalización del RIS3
 - Participación en las Iniciativas transversales
- **Agenda Basque Country 2030 y despliegue de los Objetivos de Desarrollo Sostenible:** Participación en alianzas y redes para la ejecución y puesta en marcha de la Agenda 2030 y el despliegue de los ODS en Euskadi:
 - GT elaboración de Guía de Buenas Prácticas en Alimentación para ayudar a la ciudadanía a contribuir a los ODS (impulsado por Basque Culinary Center)
 - BBK Kuna 2030 kideak: aurrerakideak ODS12.
 - Alianza Araba 2030: Participación en el Grupo ODS 12.
 - Participación en Gunea, liderado por Lehendakaritza.
 - Alianza con Medio Ambiente de la DFB para proyectos de sostenibilidad.
- **Gipuzkoako Azoken Sarea:**
 - Coordinación, junto con Landaola, de la Red de Mercados Locales de Gipuzkoa.
 - Acciones de promoción de la Red de Mercados Locales.
 - Participación en dos grupos de trabajo para desarrollar los ejes estratégicos identificados en el Plan estratégico: Gobernanza y Comunicación.
 - Apoyo en el desarrollo de proyectos presentados por Landaola
- **Participación en otros proyectos interdepartamentales e interinstitucionales relacionados con la alimentación:**
 - Mejora de la gestión e incorporación de producto local en los comedores vascos (Departamento de Educación).
 - [Behatoki Alimentario](#): Observatorio de la Cadena Alimentaria de Euskadi: grupos de trabajo de Tendencias y Sostenibilidad (Viceconsejería de Agricultura y HAZI).
 - [Plan de Salud de Euskadi 2030](#) participación en el Comité Técnico de Seguimiento (Salud Pública).
 - [Estrategia de Economía Circular en Euskadi 2030](#) y [Plan de Economía Circular y Bioeconomía 2024](#) (Dpto. Medio Ambiente/ Agricultura).
 - [Estrategia de Protección del suelo de Euskadi 2030](#) (Ihobe).

- [Estrategia Vasca de Cambio Climático de Euskadi KLIMA 2050](#) (Dpto. Medio Ambiente).
- Misión Alimentación Sostenible “[Etorkizuna Eraikiz](#)” (D. Foral de Gipuzkoa).
- Proyecto Kutxa Fundazioa sobre alimentación saludable y sostenible (Landaola).

B) Apoyo y asistencia a los operadores de la cadena alimentaria

Hemos continuado realizando acciones de asesoramiento y de formación e información dirigidas a los diferentes eslabones de la cadena de valor de la alimentación de Euskadi, canalizando y respondiendo a sus necesidades para lograr un sistema de producción más sostenible y una alimentación más segura y saludable. En este contexto, en este año 2024 destacamos las siguientes acciones:

B.1. Solicitudes de los Grupos de Interés

Se han respondido **184 solicitudes** puntuales de nuestros Grupos de Interés, distribuidos de la siguiente manera:

- Operadores y agentes de la Cadena Alimentaria: 42%
- Administración: 21%
- Medios de comunicación: 18%
- Centros tecnológicos y universidades: 15%
- Centros Escolares: 2%
- Ciudadanía: 2%

La mayoría de estas solicitudes (76%) están relacionadas con la Seguridad Alimentaria (requisitos legales, etiquetado, riesgos alimentarios, control oficial, etc.), y en menor medida con la Alimentación Sostenible (21%) y la Alimentación Saludable (3%).

Estas solicitudes que nos llegan las podemos clasificar en las siguientes tipologías:

- Solicitudes de información: 48%
- Solicitudes de participación o colaboración en proyectos: 19%
- Solicitudes para la realización o revisión de documentación: 12%
- Solicitudes para canalizar necesidades o problemáticas del sector 11%
- Solicitudes para impartir formación: 7%
- Solicitudes para difundir información a través de nuestros canales de difusión: 3%.

Entre las solicitudes para canalizar necesidades y problemáticas del sector, caben destacar algunas de las siguientes:

- Participación como jurado en varios eventos y premios: Elhuyar/Neiker, Ihobe, Feria Esneki y Ferias agrícolas como Santo Tomás.
- Requisitos para altas en registros: SILUM (piensos), REGA (explotaciones Ganaderas), RGSEAA (Registro Sanitario), etc.

- Análisis de situación e interpretación de normativa en varios ámbitos: etiquetado...
- Criterios de muestreos e interpretación de resultados analíticos

Además, hemos dinamizado diferentes foros con agentes sectoriales para apoyar en la implementación de la estrategia de la granja a la mesa y extender la cultura de seguridad alimentaria:

- Grupo de trabajo con agentes del sector lácteo y quesero para trabajar en la mejora de la seguridad alimentaria del queso y derivados lácteos.
- Grupo de trabajo con asociaciones de productores de miel para trabajar en el desarrollo y despliegue del paquete apícola.
- Grupos de trabajo con Asociaciones de Desarrollo Rural de Gipuzkoa y Ayuntamientos integrados en la Red de Mercados de Gipuzkoa
- Grupo de trabajo con Asociaciones de Desarrollo Rural de Bizkaia

B.2. Acciones de formación

En el ámbito de la formación, hemos organizado 2 **acciones formativas** con la participación de 157 personas, y con un grado de satisfacción de 9.

Las formaciones organizadas han sido las siguientes:

- **Jornada contra el desperdicio alimentario: actuando de forma colaborativa contra el despilfarro alimentario**, celebrada en el Palacio Euskalduna de Bilbao el 22 de marzo, con 110 asistentes y un grado de satisfacción de 9,1.



- **XI Jornada de Transferencia de resultados de Investigación en Seguridad Alimentaria**, celebrada en el Parque Tecnológico de Zamudio el 25 de abril con 47 asistentes y un grado de satisfacción de 9.

En lo que respecta a la formación a la comunidad educativa, hemos realizado las siguientes acciones:

- **Codirección de una tesis doctoral en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la UPV/EHU** sobre el impacto de los tratamientos fitosanitarios en las abejas y los productos apícolas, en el marco del programa de ayudas del Gobierno Vasco a la formación de personal investigador y tecnólogo en el entorno científico-tecnológico y empresarial del sector agropesquero y alimentario vasco.

○ **Participación en el Programa Bachiller + del IES Unamuno:**

- Tutorización de dos alumnas con la propuesta “Hábitos alimentarios y de vida saludable de los adolescentes vitorianos” (curso 2023/2024).
- Tutorización de seis alumnos con las siguientes propuestas “El etiquetado nutricional frontal de los alimentos: ¿herramienta eficaz para elegir saludable?” y “Reclamos publicitarios en alimentación: análisis de envases de productos alimenticios” (Curso 2024/2025).



○ **Impartición de charlas en el ámbito educativo sobre alimentación sostenible y saludable:**

- Dos charlas en el Instituto de Formación Profesional de Basauri (Basauri, 12 y 19/01/2024).
- Programa Zuk Zeuk Lehiaketa dirigido a alumnado de Bachiller, organizado por HAZI (On-line, 21/02/2024).
- Programa GASTRONOMÍA 5.0 Gastro saludable retos, organizado por TKNIKA (Tabakalera Donostia, 22/02/2024).
- Una clase magistral sobre Alimentación Sostenible en el Master de Economía Circular (UPV/EHU) – 27/04//2024.
- Una charla a estudiantes de la Universidad Chico State de California sobre la Estrategia de Desperdicio Alimentario en Euskadi, Arkaute, 24/05/2024.
- Una charla sobre fomento del consumo de producto local en los Cursos de Verano UIK de la UPV/EHU – 27/09/2024.

Adicionalmente, las personas de Elika hemos sido invitadas a participar como **ponentes y moderadores/as en 43 jornadas o cursos** organizados por otras entidades, principalmente en temas relacionados con la higiene alimentaria, el etiquetado de alimentos, los envases alimentarios, la venta de proximidad, el desperdicio alimentario y la alimentación saludable. En este contexto, destacar la presentación del Proyecto ONTZI en el V Congreso de Sostenibilidad de la Asociación de Empresarios de Colombia y la formación dirigida a público SENIOR en las aulas de la experiencia de la UPV y en el espacio BBK Sasoiko, impartiendo charlas sobre alimentación saludables y sostenible, etiquetado de alimentos y pautas para reducir el desperdicio alimentario.

Finalmente, hemos participado en **15 Comités organizadores de jornadas** y eventos relacionados con la Seguridad Alimentaria y la Alimentación Sostenible, tal y como se detalla a continuación:

○ **Proyecto Europeo FoodRUs:**

- Open Doors Workshop (Cordovilla, 31/01/2024).
- Sisters Cooperation Session (Bruselas, 14/03/2024).

- Good practices and legacy from the sister cooperation group (online, 24/09/2024).
- **Partenariado europeo FUTUREFOODS:**
 - Webinar partenariado europeo: una oportunidad para el sector agroalimentario (online, 29/11/2024)
- **Estrategia Despilfarro Alimentario:**
 - Sensibilización sobre el Desperdicio Alimentario y explicación del proyecto piloto, junto con la AMPA Atxuri eskola (Bilbao, 11/04/2024).
 - Buenas prácticas contra el desperdicio Alimentario, junto con Arratiako mankomunitatea (On-line, 20/11/2024).
- **Proyecto ENVAS3S de Innovación de Envases y Embalajes: hemos organizado, junto con el Basque Food Cluster, los siguientes eventos:**
 - Buenas prácticas y claves en la gestión de envases y embalajes alimentarios (Cámara de Comercio de Gipuzkoa, 28/05/2024).
 - EIT Food – Sustainable Packaging Solutions (Torre BAT, 19/06/2024).
 - Workshop con empresas sobre envases sostenibles, en colaboración con la Asociación de Empresarios de Colombia ANDI (Bogotá, 3/10/2024).
 - II Encuentro para la innovación de envases y embalajes en Euskadi (Baracaldo, 30/10/2024).
- **Food 4 Future:**
 - Moderación de 2 sesiones “Towards Sustainability Without Harming Food Safety “ y “Food safety and security in a changing world”) 16 y 17/04/2024.



- Participación en dos mesas redondas: “Integración de verticales tecnológicas para la reducción y valorización del desperdicio alimentario” y “Cómo reducir el impacto ambiental en toda la cadena de valor del packaging (Evento PICK & PACK)”.
- **Pint of Science 2024:** organización del evento y búsqueda de ponentes (Vitoria-Gasteiz, 13/04/2024).
- **Jornada Tendencias Behatoki:** organización del evento junto con HAZI, Neiker, AZTI, Basque Food Cluster y Basque Culinary Center (BEC, 20/06/2024).

B.3. Herramientas de apoyo

Continuamos desarrollando diferentes recursos para facilitar la aplicación de las políticas alimentarias y acompañar al sector en la transición a los sistemas agroalimentarios sostenibles, así como lograr una alimentación más segura y saludable. Entre estas herramientas desarrolladas podemos destacar:

- **La herramienta de legislación LEGISELIKA** donde se puede consultar la legislación alimentaria actualizada a nivel comunitario, estatal y autonómico en euskera y castellano. El número de usuarios desde su implementación en este último semestre es de 817 usuarios.
- **El mapa de riesgos de piensos**, donde se puede consultar los límites de las sustancias indeseables tanto en materias primas y aditivos, como en los piensos compuestos destinados a la alimentación animal.
- **Plataforma de formación on line**: se ha diseñado y desarrollado una herramienta englobada en el marco del PVCOCA para formar a los operadores de la cadena agroalimentaria en los requisitos exigidos por la normativa alimentaria y que son verificables en una inspección.



C) Difusión de la información y comunicación

Fieles a nuestro objetivo de empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación, hemos continuado adecuando el conocimiento técnico al sector y la administración y elaborando una estrategia de pedagogía alimentaria dirigida a la persona consumidora.

Para ello, a través de nuestro sistema de vigilancia tecnológica, captamos y difundimos toda la información relativa a la alimentación segura, saludable y sostenible a través de nuestra infraestructura de plataformas y redes de información, tal y como detallamos a continuación

C.1. Material informativo

Este año 2024 hemos publicado en nuestra web **128 noticias** relacionadas con la Seguridad Alimentaria, la Alimentación Saludable y Sostenible, dirigidas a los sectores de agricultura, ganadería, pesca, alimentación animal e industria alimentaria. La

actualización de la información en la web es muy frecuente, publicando una media de 10-12 noticias al mes.

Por otro lado, hemos elaborado un total de **69 materiales informativos** (artículos, fichas, folletos, infografías, infogramas, materiales interactivos, guías, videos, etc.), destacando algunos que se detallan a continuación:

- 3 nuevas fichas técnicas de enfermedades animales: Paratuberculosis, enfermedad de Aujeszky, Dermatitis Nodular Contagiosa.
- 1 nueva ficha de riesgos alimentarios sobre Retardantes de llama y actualización de 5 fichas existentes.
- 2 folletos de enfermedades animales: Lengua azul serotipo 3 y Lengua azul serotipos 4 y 8 y un folleto sobre la figura del veterinario/a de explotación.
- 8 informes sobre alertas: 6 informes cuatrimestrales sobre las notificaciones de las redes de alerta en piensos y alimentos (RASFF) y 2 informes anuales recopilatorios de las citadas alertas.
- Una infografía sobre el nuevo reglamento europeo de etiquetado de huevos.



- 3 artículos para la web de la persona consumidora:
 - ✓ Peligros físicos en los alimentos
 - ✓ Inteligencia Artificial y Seguridad Alimentaria
 - ✓ Como distinguir las alertas mediáticas de las verdaderas.

- Un infograma y un material interactivo sobre nutriente crítico: sal



- 13 videos cortos con consejos de Seguridad Alimentaria (Programa EITB A Bocados), con las siguientes temáticas:

- Orden de los alimentos en la nevera
- Uso de botellas de plástico
- Moho en los alimentos
- Transporte de comidas en picnics
- Riesgo de las frutas cortadas
- Conservación del marisco en Navidades
- Barbacoas seguras
- Evitar intoxicaciones en viajes
- Uso de tablas de madera
- Consumo seguro de setas
- Conservación de pan de molde
- Conservas caseras de forma segura
- Consumo de miel para menores de 1 año

- 5 entrevistas sobre temas de Seguridad Alimentaria para el Programa “Joseba Argiñano Sukalerrian” de EITB (en euskera):

- ✓ Fechas de caducidad y consumo preferente
- ✓ Uso de túpers para conservación de alimentos
- ✓ Consejos para evitar el Anisakis
- ✓ Conservas caseras seguras
- ✓ Consejos para evitar el desperdicio alimentario.

- 9 videos (Plataforma de Formación) curso de higiene y uso de fitosanitarios:

- ✓ Agua de uso agrícola
- ✓ Emplazamiento de la explotación
- ✓ Fitosanitarios: almacenamiento y manipulación
- ✓ Fitosanitarios: formación, maquinaria y residuos
- ✓ Fitosanitarios: cuaderno de explotación
- ✓ Personal de la explotación
- ✓ Manipulación operaciones conexas
- ✓ Fertilización
- ✓ Gestión integrada de plagas



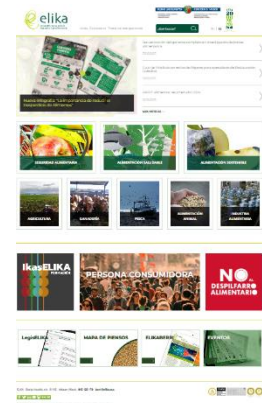
Finalmente, mensualmente se edita el boletín “ELIKABerri”, en el que se recopilan todas las noticias e información relevante sobre seguridad alimentaria, alimentación saludable y alimentación sostenible publicada en el último mes, así como próximos eventos. En la actualidad hay 734 personas suscritas a este boletín, con una valoración de 9,14 en satisfacción general en la última encuesta de noviembre de 2024.

C.2. Página Web

Continuamos mejorando la información disponible en nuestra página web, tanto en la disposición y formato como en contenido. Todos los productos y servicios que elaboramos se publicitan en nuestra página web en los diferentes apartados o subdominios.

Actualmente tenemos once subdominios bajo el dominio elika.eus:

- Seguridad Alimentaria
 - Investigación
- Alimentación Saludable
- Sostenibilidad Alimentaria
 - Zerodespilfarro
- Agricultura
 - Ganadería
 - Alimentación Animal
 - Pesca
 - Industria Alimentaria
 - Etiquetado de alimentos



Las páginas web de ELIKA han tenido en el año 2024 un total de 351.301 usuarios, con un total de 934.849 de páginas vistas. El porcentaje de páginas vistas de usuarios de Euskadi es del 5% respecto al total.

Además, disponemos de otros formatos más divulgativos para hacer llegar información en torno a Seguridad Alimentaria a la ciudadanía, como es la página web dirigida a la persona consumidora y la Wiki-Elika, que recopila términos sobre alimentación y nutrición.



Este último año se ha renovado la plataforma y se le han añadido 100 nuevos términos, contando en la actualidad con más de 1.100 términos, en colaboración con el Departamento de Nutrición y Bromatología de la UPV/EHU.

Por otro lado, la página web dirigida a la persona consumidora ha aumentado el número de usuarios en este año 2024 en casi un 70% respecto a 2023, habiendo tenido este año un total de 83.990 personas usuarias.

C.3. Redes Sociales

Conscientes de la importancia de la presencia en redes sociales, tenemos perfiles en Facebook, Twitter, LinkedIn e Instagram, donde difundimos información y noticias sobre seguridad alimentaria y alimentación saludable y sostenible. También tenemos un perfil en Youtube, donde esporádicamente incluimos videos. Actualmente tenemos un total de 23.000 personas usuarias en los cinco perfiles de redes sociales.

C.4. Presencia en medios de comunicación

En el año 2024 hemos contabilizado **63 impactos de ELIKA en medios de comunicación**, destacando la aparición en prensa, radio y televisión como consecuencia de la presentación de la Plataforma ONTZI y de la campaña contra el Despilfarro Alimentario “la comida no se tira 2024”.

En lo que respecta a la televisión, y gracias a las colaboraciones con los programas de Euskal Telebista “A bocados” y “Joseba Argiñano Sukalerrian”, el personal técnico de Elika ha aparecido en televisión hablando sobre cuestiones relacionados con la seguridad alimentaria en 13 ocasiones (ver apartado 3.2).



Además, se ha intervenido en 13 entrevistas en la Radio (Radio Euskadi, Cadena Ser, Bizkaia Irratia, Radio Vitoria, Onda Cero, Onda Vasca...) como consecuencia de la presentación de Bilbao Circular, los diferentes proyectos sobre el Desperdicio Alimentario, el proyecto ENVAS3S y Pint of Science. Con estos mismos temas, ELIKA ha aparecido en la prensa escrita en 8 ocasiones (El Corro, Deia, Berria, Noticias de Álava...).

Por último, se ha mencionado a ELIKA en 29 ocasiones en diferentes webs de prensa on line u otro tipo de páginas webs de referencia, como el ejemplo de Consumer.es., GenCat, EuropaPress, Euskadi.eus, Noticias de Gipuzkoa, Gasteiz hoy, Econoticias.com, NorteExpress, UPV Campusa, entre otras.

3. Dimensión económica

a. Incrementar valor

En ELIKA tenemos el firme compromiso de incrementar el valor de las actividades y los servicios que desempeñamos, y así retornar a nuestros grupos de interés, y en especial a la sociedad, los recursos que nos aportan.

Procuramos ejercer nuestra labor con total transparencia, poniendo a disposición pública todos los datos económicos auditados de la Fundación. Además, persiguiendo la eficiencia en la gestión de los recursos con los que trabajamos, utilizamos herramientas que nos permiten controlar y sacar el máximo partido de las mismas.

El marco de actuación de ELIKA se completa con los requisitos establecidos por la Oficina de Control Económico del Departamento de Hacienda del Gobierno Vasco en la “Guía para el Gobierno Responsable” y el “Manual para la implantación y desarrollo de la función del control interno.”

Destacamos como dato reseñable el fortalecimiento de la transparencia informativa alcanzada los años anteriores, para lo que contamos con el portal de transparencia en nuestra nueva web. www.elika.eus.

b. Balance y cuenta de resultados

Anualmente, el equipo gestor de ELIKA presenta un Plan de Actividades, al que el Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca dota de un presupuesto. El presupuesto inicial para 2024 fue de 890.000,00 € de la subvención oficial y 200.000,00€ para poder hacer frente a la estrategia contra el despilfarro de alimentos, siendo el importe total percibido la suma de ambos, es decir 1.090.000,00€. Para el 2024 y 2025, se han reservado 125.000€ anuales, destinados a cofinanciar proyectos de entidades vascas en el marco del partenariado europeo FutureFoods, en el que Eliko participa en representación del Gobierno Vasco. La cantidad asignada para el año 2024 no fue solicitada habida cuenta de que la convocatoria del Partenariado se publicó más tarde de lo previsto, estando aún en fase de resolución.

Con dicho presupuesto se desarrollan las actividades previstas en el Plan de Gestión Anual, aprobado por el Patronato. Eliko es una Fundación transparente y realiza mensualmente un seguimiento económico del gasto, el cual se traslada al Gobierno Vasco. Además, publicamos todos los datos económicos a través de nuestra web y anualmente estamos sometidos a una auditoría independiente, cuyo informe íntegro es publicado en nuestra web.

A continuación, se presenta el balance de situación de las cuentas auditadas del año 2024, así como la comparativa con el año anterior:

ACTIVO	Notas	31/12/2024	31/12/2023
A) ACTIVO NO CORRIENTE		0	0
I.- <u>Inmoviliza do intangible</u>	5	<u>0</u>	<u>0</u>
Aplicaciones informáticas		0	0
III.- <u>Inmoviliza do material</u>	6	<u>0</u>	<u>0</u>
Instalaciones técnicas y otro inmovilizado material		0	0
B) ACTIVO CORRIENTE		518.419	516.178
IV.- <u>Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar</u>	8	<u>7.603</u>	<u>7.603</u>
Deudores varios		7.603	7.603
VIII.- <u>Efectivo y otros activos líquidos equivalentes</u>		<u>510.816</u>	<u>508.575</u>
Tesorería		510.816	508.575
TOTAL ACTIVO		518.419	516.178

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	Notas	31/12/2024	31/12/2023
A) PATRIMONIO NETO		301.475	301.475
A-1) Fondos propios	9	301.475	301.475
I.- <u>Dotación fundacional</u>		<u>486.668</u>	<u>486.668</u>
II.- <u>Reservas</u>		<u>6.800</u>	<u>6.800</u>
III.- <u>Excedentes de ejercicios anteriores</u>		<u>(191.993)</u>	<u>(211.050)</u>
IV.- <u>Excedente del ejercicio</u>		<u>0</u>	<u>19.057</u>
C) PASIVO CORRIENTE		216.944	214.703
III.- <u>Deudas a corto plazo</u>	8	<u>109.643</u>	<u>152.681</u>
Deudas con entidades de crédito		3.889	5.781
Otros pasivos financieros	11.1	105.754	146.900
VI.- <u>Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar</u>	8	<u>107.301</u>	<u>62.022</u>
Proveedores		56.342	9.666
Personal (remuneraciones pendientes de pago)		3.481	3.290
Otras deudas con las Administraciones Públicas	10.1	47.478	49.066
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO		518.419	516.178

4. Dimensión social

a. Equipo profesional

Las personas son el eje principal de la política de ELIKA. Por este motivo, la conciliación de la vida familiar y laboral, la igualdad de oportunidades, la promoción del crecimiento profesional y la seguridad y la salud en el trabajo son ejes básicos de la gestión de las personas.

Actualmente, el equipo de personas de ELIKA se compone de un grupo multidisciplinar formado por diez profesionales de diferentes ramas (tecnología de alimentos, biología, veterinaria, ingeniería agrónoma, administración y dirección de empresas y derecho) con amplia experiencia en Seguridad Alimentaria en los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Este año hemos llevado a cabo un proceso de selección para afianzar una plaza que estaba cubierta de manera interina. Tras el proceso, se ha seleccionado a una persona para así empezar el año 2025 con todas las plazas fijas cubiertas.

En la siguiente tabla se muestra información general sobre las personas que trabajan en la Fundación:

EDADES	Entre 35 y 49 años	5
	Entre 50 y 57 años	5
GENERO	Hombres	3
	Mujeres	7
NIVEL DE ESTUDIOS	Titulados superiores	10
CATEGORIA PROFESIONAL	Dirección	1
	Personal Técnico	9
	Personal Administrativo	0
ANTIGÜEDAD	Mayor antigüedad	23 años
	Media	15 años
TIPOS DE CONTRATO	Indefinidos	90%
	Sustitución personal indefinido	10%
ROTACIÓN PLANTILLA	Altas	0
	Bajas	0

Tenemos un firme compromiso con nuestro personal, no solo laboral sino también social. Buscamos en todo momento el aumento de la satisfacción de las personas, a través de la dinamización y realización de proyectos innovadores y fomentando la formación de todas las personas de la organización, a la vez que desarrollando sus competencias.

En 2024, las personas de Erika han realizado 57 actividades de formación y capacitación en competencias técnicas y humanas e interpersonales, con una media de **19 horas de formación por persona**.

FORMACIÓN	2022	2023	2024
% de trabajadores que reciben formación	100	100	100
Número total de horas de formación	297	170	366
Número de horas de formación por persona	33	19	40
Valoración global de la eficacia de la formación (sobre 100)	75,5	78,4	8,01

Las **condiciones laborales** del personal de ELIKA se fijan anualmente a través del Convenio Colectivo propio para los años 2023-2024, que afecta a todas las personas trabajadoras. Dicho convenio se actualizará automáticamente cada año, a no ser que alguna de las partes lo denuncie debidamente.

Los **gastos de personal** de Elika han supuesto en el año **2024 el 63% del** presupuesto total de la organización.

GASTOS DE PERSONAL	2022	2023	2024
Los gastos de personal de ELIKA	637.856	666.920	717.799
% de gasto sobre total	62%	62%	63%

Con el objetivo de tener garantizadas unas adecuadas condiciones de salud y seguridad en el trabajo, en especial mediante la eliminación de los riesgos laborales, hemos desarrollado un **Plan de Prevención de Riesgos Laborales (PRL)**, en colaboración con un servicio externo de prevención. Adicionalmente, contamos con un servicio de vigilancia de la salud, mediante el cual todas las personas se someten anualmente a un reconocimiento médico, si así lo desean.

PERSONAL Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	2022	2023	2024
% de la plantilla con formación en Prevención de riesgos laborales nivel básico	100	100	100
Inversión en seguridad y salud	2.494,52€	2.965,59€	3.223,19€

Asimismo, tenemos actualizado nuestro **Código Ético**, donde se promueven los valores a la hora de relacionarse entre las personas en el trabajo, en la comunicación y difusión de información y en las relaciones con los grupos de interés.

El sistema de gestión de personas fue reconocido por Euskalit en el año 2021 con el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en el elemento de Personas, concretamente a la práctica Role Model titulada “Las personas y su talento nuestro mejor invento”, destacando el liderazgo compartido, la implicación plena de todas las personas en la estrategia de la organización y el elevado nivel de motivación del personal.

b. Sociedad y entorno

Este año 2024 hemos continuado con nuestro compromiso con la sociedad. Nuestra propia **Cultura Organizacional** tiene como pilares básicos la Gestión Eficiente, Responsable y Transparente.

ELIKA, como Fundación Pública, tiene en su naturaleza vocación de servicio y muestra del mismo son las siguientes **competencias clave** que benefician al entorno y la sociedad en general:

- Nuestra cultura organizacional.
- Socialización del conocimiento.
- Solidaridad.
- Ejemplaridad.
- Compromiso medio ambiental.

Como una organización avanzada, queremos velar por el desarrollo de las entidades que configuran nuestro **entorno social** (donde nos ubicamos y donde nos relacionamos), tomando

parte activa en aquellas actividades en las que podamos realizar una labor social más eficaz en consonancia con nuestras capacidades.

En este contexto, compartimos nuestra experiencia para poder ayudar a otras organizaciones en su gestión. En este años 2024, han sido varias las ocasiones en las que hemos facilitado información y nuestros modelos de gestión a otras organizaciones.

Ahondando en este compromiso con la sociedad, **socializamos el conocimiento**, tanto interna como externamente, difundiendo a través de nuestra página web y de las redes sociales; organizando formaciones y jornadas en temas de actualidad y generando materiales formativos para la difusión de distintos aspectos de la Seguridad Alimentaria tanto dirigidos a profesionales como a la sociedad en general.

Además, el contenido de nuestra página web ha obtenido la acreditación **WIS** (Web de Interés Sanitaria), que dan evidencia de que el contenido de dicha web es veraz y de calidad. Este año 2024 hemos renovado esta certificación.

Tenemos un fuerte **compromiso con la Igualdad**, y por ello participamos en la Red de Entidades Públicas por la Igualdad y en el Foro de Igualdad del Campus Agroalimentario de Arkaute. En esta línea, hemos participado en acciones en torno al 8 de marzo, al 11 de febrero (Día de la Mujer y la niña en ciencia) y en actos con motivo del 25 de Noviembre, en el Día Internacional contra la violencia hacia las mujeres, mostrando nuestro apoyo mediante publicaciones en las redes sociales. Este año 2024, además, hemos participado junto a Hazi y Neiker en una mentoría sobre liderazgo e inteligencia relacional basada en la inclusión de la diversidad y perspectiva de género. Esta formación comenzó en el tercer trimestre de 2024 y se extenderá también durante el primer trimestre de 2025, con la tutorización y seguimiento por parte de Maitena Salinas, periodista y mentora en Comunicación y Liderazgo.

En el ámbito de la euskaldunización, nuestra organización tiene un **potencial del 90% en el uso del Euskera**. Garantizamos entornos o grupos donde se haga uso del euskera y participamos habitualmente en eventos que lo fomentan, como el Euskaraldia. En este año 2024 se han impartido el 7% de las ponencias y se han respondido el 26% de las solicitudes íntegramente en euskera. También estamos participando en los grupos de la Viceconsejería de Política Lingüística para revisar la implantación de criterios lingüísticos de las entidades públicas. Finalmente, hemos empezado a participar con Sukalherrian, programa de ETB1, en el que las entrevistas que realizamos son íntegramente en euskera.

En lo que respecta a la adaptación al nuevo Reglamento europeo de protección de datos, **Reglamento General de Protección de Datos**, seguimos implementando mejoras para dar cumplimiento a la normativa actual al respecto. Para ello, este año hemos seguido haciendo reuniones de seguimiento trimestrales del Comité de Provacidad.

En lo referido al Compliance Penal, hemos comenzado, con el apoyo de una asesoría especializada, a analizar los posibles riesgos penales a los que se podría enfrentar Elika en base a su actividad, y así poner medidas para evitar que se produzcan.

5. Dimensión ambiental

a. Compromiso con el medio ambiente

La Política Medioambiental de ELIKA está sustentada sobre dos pilares fundamentales:

- **Minimizar el impacto ambiental de nuestras actividades** reduciendo al máximo el consumo de recursos naturales, energéticos y materias primas necesarias para nuestros procesos así como la generación de residuos.
- **Proporcionar la información, formación y ambiente de trabajo apropiado** para que nuestros trabajadores se involucren en la consecución de los objetivos medioambientales de la organización.

La actividad de ELIKA no tiene impactos ambientales muy significativos, pero en la medida que generamos residuos, procuramos reducirlos al máximo y aplicar prácticas de reutilización y reciclaje siempre que sea posible.

También usamos criterios de "compra verde", con el fin de utilizar siempre proveedores que sean medio ambientalmente responsables y productos que sean reciclados. Para ello, tratamos de ser **Ejemplo** y solicitamos a nuestros proveedores el cumplimiento de las condiciones descritas en nuestros pliegos de contratación, para garantizar que al igual que nosotros, demuestran **compromiso medioambiental**, no incumplen la legislación, ni los derechos de los trabajadores, los derechos humanos y de la infancia.

b. Desempeño ambiental

Las instalaciones del Parque Tecnológico de Arkaute, donde se encuentra la sede social de ELIKA, cuentan con recogida selectiva de residuos, con lo que se garantiza que se cumpla el 'ciclo limpio' más recomendable en cada caso.

Tendemos a controlar y racionalizar el consumo de recursos como agua y energía. Hace varios años se sustituyó la caldera del sistema de calefacción por una caldera de biomasa, y desde entonces se utiliza madera del País Vasco para generar calor en las oficinas durante el invierno. También hemos reducido el consumo eléctrico sustituyendo las pantallas de los ordenadores a LED.

Respecto al consumo de papel, hemos reducido el gramaje de los folios utilizados, de 80 a 75 gramos, y hemos reducido el número de publicaciones en papel, así como el material entregado en las jornadas o cursos pasando a ser digitales. También seguimos buenas prácticas de impresión para reducir el consumo de papel, y hemos, hemos adquirido un equipo de impresión eficiente, logrando un menor consumo de tóner.

Para poder mejorar en nuestro compromiso ambiental, seguimos aplicando en nuestra actividad dirai las ideas recogidas el año anterior, entre otras, las siguientes:

- Optar por aparatos reacondicionados a la hora de comprar tecnología.
- Usar papel reciclado para documentos de uso interno.
- Evitar el material de oficina de un solo uso.

6. Retos de futuro

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Ser instrumento útil y necesario para definir y desplegar las políticas alimentarias en Euskadi.
- Inducir la cultura de seguridad alimentaria y apoyar al sector en la transición a sistemas agroalimentarios sostenibles.
- Empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación.
- Impulsar un modelo organizativo diferencial avanzado e innovador.

OBJETIVOS ECONÓMICOS

- Incrementar valor con nuestros productos y servicios para retornar a la sociedad los recursos que nos aporta.
- Consolidar una financiación mínima indispensable.
- Mantener a lo largo de cada ejercicio presupuestario un cash flow positivo.
- Mantener la capacidad de adaptación a un entorno socioeconómico cambiante.

OBJETIVOS SOCIALES

- Divulgar contenidos informativos sobre Alimentación y mantener la calidad de la información divulgada.
- Cuidar a las personas trabajadoras de la Fundación mediante la promoción del crecimiento profesional, la seguridad y salud en el trabajo, la igualdad de oportunidades y la conciliación de la vida familiar y laboral.
- Seguir implementando políticas de Igualdad y del uso del Euskera.
- Mantener el nivel de reconocimiento de nuestros Grupos de Interés alcanzado.

OBJETIVOS AMBIENTALES

- Minimizar el impacto ambiental de nuestras actividades
- Utilizar criterios de compra verde y exigir a nuestros proveedores responsabilidad medioambiental.
- Reducir consumos de papel, agua y electricidad.
- Reducir las emisiones derivadas de los desplazamientos.

